



In Ruhe geniessen

Herzlich willkommen in unserem Genuss-Paradies. Bei uns erwarten Sie Ruhe, Lebensfreude und saisonale Gerichte, inspiriert und verfeinert vom reichen Kräuter- und Gemüseangebot aus unserem Eden-Garten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Besuch.

Didier Bitsch, Küchenchef

Jessica Heilmann, Chef de Service

Eden-Traum Juli

Oliven-Bulgur-Salat

mit mariniertem Tofu und Granatapfel

VG | LF

...

Oliven-Tagliolini nach Carbonara-Art

mit Parmesansauce und Rohschinken

...

Kalbsblankett

dazu Oliven-Kartoffeln
und Fricassée aus Saisongemüse

GF

...

Limetten-Oliven-Biskuit

mit Erdbeeren, Himbeeren und Zitronensorbet

VG

3-Gänge-Menü

67.–

4-Gänge-Menü

79.–

Superfoods schmecken nicht nur gut, sondern glänzen auch mit besonderen gesundheitlichen Vorteilen. Im Eden-Traum steht jeden Monat ein anderer dieser Alleskönner im Zentrum.

Ob im Salat, in der Pasta oder als Snack zwischendurch – Oliven machen immer eine gute Figur auf dem Teller. Der unverwechselbare Geschmack wird weltweit von Feinschmeckern geschätzt. Die kleinen Kraftpakete sind aber auch sehr gesund: Sie enthalten viele Antioxidantien, sind gut fürs Herz und wirken entzündungshemmend.

Vorspeisen

Cremige Burrata

auf mariniertem mediterranem Gemüse
dazu Tomatencoulis und Basilikumpesto

VE | GF

21.–

Vorspeise aus dem Eden-Traum

18.–

Salat mit gegrilltem Sommergemüse

dazu Oliventapenade, Sesam-Feta
und gehobelte Mandeln

VE | LF | GF

19.–

SwissAlpin-Lachs-Tatar

mit Pfefferminz-Erbсенcrème

GF

23.–

Pochiertes Schweizer Freiland-Ei

auf Chorizo-Linsen und Parmesanschaum

GF

20.–

Saisonaler Blattsalat

VG | GF | LF

10.–

Suppen

Tomaten-Duo

12.-

kalte Tomatensuppe mit marinierten dreifarbigen Cherrytomaten, dazu Basilikumpesto

VG | GF | LF

Fenchelcrèmesuppe

13.-

mit marinierten Zitrusfrüchten

VE



Eden-Klassiker

Rassiges rotes Curry

29.- / 39.-

mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse serviert mit Basmatireis

GF | LF

Original Bami Goreng

29.- / 39.-

gebratene Nudeln mit Gemüse mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten

LF

Vegetarisches Bami Goreng

22.- / 32.-

gebratene indonesische Nudelpfanne mit Gemüse

VE | LF

Fleisch

Ausgebeintes Mistkratzerli 39.–
mit Thymian und Gewürzen mariniert
dazu Sommergemüse und Waffelkartoffeln
GF | LF

Geschmorte Lammhaxe 45.–
auf weissen Bohnen nach provenzalischer Art
GF | LF

UFF-Rindsentrecôte aus Möhlin 54.–
an Merlot-Sauce
mit grünem saisonalen Gemüse
und sautierten Rosmarinkartoffeln
GF | LF

Hauptspeise aus dem Eden-Traum 46.–



Fisch

Gebratenes Goldbrassenfilet 43.–
an Rosmarin-Sauce
auf gepressten Oliven-Tomaten-Kartoffeln
GF

Wolfsbarsch auf zwei Arten 42.–
an grüner Currysauce
dazu Soja-Wakame-Gemüse und Shiitake-Gerste
mit Koriander und Minzblätter
GF

Vegetarisch

Sommergemüse-Caponata 32.–
an Tomaten-Oregano-Sauce
dazu Kartoffeln
VG | GF | LF

Linsen-Quinoa 29.–
an grüner Currysauce
mit saisonalem Gemüse
VE | GF

Dessert

Vanillemilchreis <i>mit eingelegten Beeren und Heidelbeer-Sorbet</i>	16.–
Aprikosen-Kokos-Kuchen <i>serviert Sommerfrüchten und Erdbeer-Sorbet</i>	16.–
Brownies mit Schokoladencrème <i>dazu Vanillesauce und Salzkaramell-Glace</i>	16.–
Dessert aus dem Eden-Traum	15.–
<i>Und für alle, die eigentlich satt sind...</i>	
Dessert-Duett <i>Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl</i>	7.50



Veganes Dessert

Im Glas servierte Waldbeeren und Erdbeeren <i>verfeinert mit Zimtcrumble dazu Himbeer-Sorbet</i>	16.–
--	------

VG

Restaurant Eden

Montag–Donnerstag:	10.00–22.00 Uhr
Freitag & Samstag:	10.00–23.00 Uhr
Sonntag:	10.00–22.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN